

Акт

27 февраля 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Провела проверку проведения витаминизации третьих блюд.

Установила:

Организована витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (на момент проверки «компот из свежих яблок).

Имеется декларация о соответствии.

Ведется журнал «Витаминизации третьих блюд».

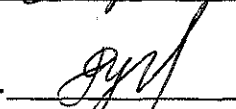
Вывод :

- 1.Правильно организована витаминизация третьих блюд.
- 2.Зав.производством контролировать регулярность проведения витаминизации третьих блюд.

Крылова С.Э.




Русинова Т.Л.



Ситникова О.П.



Шачкова Е.В.



Акт

28 февраля 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., фельдшера школы Казаковой М.В. в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Проверили технологию приготовления блюд на пищеблоке школьной столовой.

1. «Шницель из говядины» - технологическая карта № 189/П 2008

Технология приготовления блюда соблюдена согласно технологической карты.

Закладка продуктов на 150 порций :

1. Говядина п/ф -12,855 кг
2. Хлеб пшеничный – 2,79 кг
3. Вода – 3,435
4. Масло растительное -0,75 кг
5. Сухари панировочные – 1,605 кг
6. Соль – 0,165 кг

Вывод :

Блюдо «Шницель из говядины» приготовлено согласно технологической карты , без нарушений, закладка продуктов соблюдена в полном объеме. Все зафиксировано в журнале контроля закладки продуктов на пищеблоке.

Рекомендовано :

Обновить маркировку на технологическом оборудовании.

Крылова С.Э.



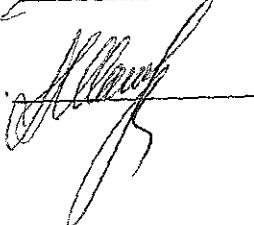
Русинова Т.Л.



Казакова М.В.



Шачкова Е.В.



Акт

28 февраля 2018 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Проверила хранение и технологию обработки яиц

Установила:

- 1.Яйца хранятся в коробках в помещении холодильных установок.
- 2.При проверке битые яйца не обнаружены.
- 3.Обработка яиц производится в отдельном , специально оборудованном помещении.
- 4.Обработка производится препаратом «Ника-2»
Имеется сертификат качества.
- 5.Яйца обрабатываются сотрудником пищеблока согласно инструкции.
- 6.Инструкция в наличии, расположена в помещении на стене.

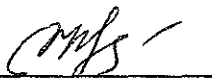
Вывод :

- 1.Обработка и хранение яиц производится сотрудниками согласно инструкции.

Рекомендации:

- 1.Зав.производством следить за регулярной обработкой оборудования и помещения согласно требованиям.
- 2.Зав. производством вести строгий контроль за режимом хранения яиц, при получении продукции сразу перебирать и не допускать нахождение битого яйца.
3. Регулярно проводить инструктаж перед приготовлением блюд из яиц.

Крылова С.Э.



Ситникова О.П.



Шачкова Е.В.

